

Dworek Eureka

Załącznik nr 1 do umowy

MENU WESELNE ALL INCLUSIVE

MENU ZAWIERA:

POWITANIE PARY MŁODEJ CHLEBEM I SOLĄ

TOAST WINEM MUSUJĄCYM Z MALINKĄ

PRZYSTAWKA

OBIAD:

ZUPA – SERWOWANA W WAZACH

DANIE GŁÓWNE PODAWANE NA PÓLMISKACH – (TRZY MIĘSA NA OSOBE)

TORT WESELNY, CIASTA I CIASTECZKA KRUCHE, OWOCE

KAWA, HERBATA

FONTANNA CZEKOLADOWA Z OWOCAMI

MINI DESERKI W SŁOICZKACH

ZIMNA PŁYTA W FORMIE BUFETÓW

PRZEKĄSKI NA GORĄCO W BUFECIE

CZTERY KOLACJE SERWOWANE

NAPOJE FIRMY COCA COLA BEZ OGRANICZEŃ

NIELIMITOWANY ALKOHOL (WÓDKA/WINO/PIWO)

PROFESJONALNY BARMAN + BAR Z ALKOHOLAMI DO GODZINY 2:00

CENY ZAPISANE W UMOWIE SĄ ZAGWARANTOWANE I NIE ULEGNĄ

PODWYŻCE

NAJMŁODSI DO 3 ROKU ŻYCIA: BEZPŁATNIE

DZIECI OD 3 DO 10 ROKU ŻYCIA: 50% CENY

MŁODZIEŻ OD 10 DO 18 ROKU ŻYCIA: -30,00 ZŁ

DOROŚLI OD 18 ROKU ŻYCIA: PEŁNOPLATNI

Dworek Eureka

POWITANIE PARY MŁODEJ I GOŚCI:

UROCZYSTE POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ W HOLU DWORKU
TOAST WINEM MUSUJĄCYM Z MALINKĄ NA ŚRODKU SALI BALOWEJ

PRZYSTAWKA DO WYBORU:

DOMOWY PASZTET Z KACZKI Z SOSEM WIŚNIOWYM
WŁOSKA SAŁATKA CAPRESE
TORCIK ŁOSOSIOWY Z MASCARPONE POKRYTY GALARETĄ OGÓRKOWĄ

ZUPA DO WYBORU:

KRÓLEWSKI ROSÓŁ Z MAKARONEM I KLUSECZKAMI
KREM PIECZARKOWY Z GROSZKIEM PTYSIOWYM
KREM BROKUŁOWY Z GRZANKĄ

DANIA GŁÓWNE SERWOWANE NA PÓLMISKACH: 3 szt./os.

ŚLĄSKA ROLADA WOŁOWA
SCHAB FIRMOWY ZAPIEKANY Z BOCZKIEM I SEREM
UDKO KACZE ZAPIEKANE W ROZMARYNIE
DE VOLAILLE
TRADYCYJNY KOTLET PANIEROWANY Z KOŚCIĄ
UDKO FASZEROWANE PIECZARKAMI

DODATKI DO GŁÓWNEGO DANIA:

KLUSKI ŚLĄSKIE WŁASNEJ PRODUKCJI
ZIEMNIAKI GOTOWANE Z KOPERKIEM
KAPUSTA CZERWONA GOTOWANA
SURÓWKA Z BIAŁEJ KAPUSTY
SURÓWKA Z MARCHWI I POMARAŃCZY

SŁODYCZE:

TORT WESELNY SERWOWANY DLA KAŻDEGO
FONTANNA CZEKOLADOWA – W BUFECIE (owoce, rurki, pianki)
DESERKI MIX 1 SZT/OSOBĘ - W BUFECIE (Panna Cotta, Krem Brulee,
Tiramisu)
CIASTO 1,5 KAWAŁKA NA OSOBĘ
(OSIEM RODZAJÓW CIASTA W BUFECIE LUB CZTERY RODZAJE CIASTA NA
PATERACH NA STOŁACH
ŚWIEŻE OWOCE (WINOGRONO JASNE/CIEMNE I ANANAS KROJONY)
KRUCHE CIASTECZKA

Dworek Eureka

ZAKĄSKI NA ZIMNO W DWÓCH BUFETACH:

TRADYCYJNE MIĘSA PIECZONE
SZYNKA WIEPRZOWA PIECZONA W PIECU
DESKA SERÓW (SER ŻÓŁTY/PLEŚNIOWY, KORBACZE, OSCYPKI)
SAŁATKA GRECKA
SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO I ORZECHÓW
SAŁATKA JARZYNOWA
SAŁATKA Z RUKOLI I SUSZONYCH POMIDORÓW
TYMBALIK Z DROBIU
RULONIK Z NADZIENIEM CHRZANOWYM
ŚLEDŹ W ŚMIETANIE
MOZZARELLA W POMIDORACH
TATAR WOŁOWY
ŁOSOŚ Z PASTĄ CHRZANOWĄ
PIECZYWO MIX

ZAKĄSKI NA GORĄCO W DWÓCH BUFETACH:

PIEROGI DOMOWE MIX
OSCYPEK W BEKONIE **LUB** ŚLIWKA W BEKONIE
KORECZKI DROBIOWE
PIECZARKA FASZEROWANA CIEŁĘCINĄ **LUB** KALMARY PANIEROWANE

I KOLACJA DO WYBORU:

STEK WIEPRZOWY NA PLACKU ZIEMNIACZANYM W SOSIE Z ZIELONEGO
PIEPRZU **LUB** W SOSIE GRZYBOWYM
ROLADKA DROBIOWA, ZIEMNIAKI PIECZONE, SAŁATKA MIX
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU **LUB** Z
SOSEM GRZYBOWYM, KLUSKI SZARE, BROKUŁY GOTOWANE

II KOLACJA DO WYBORU:

BARSZCZ CZERWONY Z KROKIETEM
PASZTECIK Z CIASTA FRANCUSKIEGO Z BARSZCZEM
CAMEMBERT ZAPIEKANY Z ANANASEM I ŻURAWINĄ
SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM Z SOSEM CZOSNKOWYM

III KOLACJA CYGAŃSKA DO WYBORU:

ŚWINKI PŁONĄCE, CHRZAN, MUSZTARDA, KAPUSTA ZASMAŻANA
SZASZŁYKI DROBIOWE, CHRZAN, MUSZTARDA, PIECZYWO
ŻEBERKA PIECZONE Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ

IV KOLACJA DO WYBORU:

ŻUREK STAROPOLSKI Z ZIEMNIAKAMI I SKWARKAMI
BOGRACZ WĘGIERSKI Z KLUSECZKAMI
GULASZ WIEPRZOWY
KREM Z KISZONEJ KAPUSTY Z GRATINEM ZIEMNIACZANYM I SKWARKAMI
KREM TOSKAŃSKI ZE ŚWIEŻYCH POMIDORÓW

NAPOJE BEZALKOHOLOWE NIELIMITOWANE:

NAPOJE GAZOWANE I NIEGAZOWANE W BUTELKACH SZKLANYCH 0,25L:

(COCA COLA, SPRITE, WODA GAZOWANA DELICE, SOK JABŁKOWY CAPPY I
SOK POMARAŃCZOWY CAPPY)

WODA NIEGAZOWANA W KARAFKACH 1L Z MIĘTĄ I CYTRYNĄ

KAWA I HERBATA W BUFECIE (ESPRESSO, KAWA CZARNA, KAWA BIAŁA,
CAPPUCCINO, HERBATY SIR WILLIAMS)

NAPOJE ALKOHOLOWE NIELIMITOWANE:

WÓDKA WYBOROWA **LUB** BIAŁY BOCIAN
WINO BIAŁE I CZERWONE, PIWO LANE TYSKIE.

BAR Z BARMANEM BEZ OGRANICZEŃ OD OBIADU DO GODZINY 2:00:

WHISKY BALLANTINES, GRANTS, MARTINI

CZTERY KOKTAJLE

(NP: MOJITO, APEROL SPRITZ, WHISKY SOUR, HUGO SPRITZ)